

Pétales de chocolat



Ingrédients pour 18 à 20 pétales de chocolat

Pour les pétales:

- 200 g de chocolat noir de couverture
- 2 feuilles de papier calque
- Du papier aluminium siliconé

Pour la ganache montée:

- 200 g de chocolat noir de couverture
- 20 cl de crème liquide entière

Pour la décoration:

- Sirop d'agave
- 20 noisettes

Recette

- 1) Découper 20 bandes de papier calque de 3 cm sur 8 cm.
- 2) Déposer une feuille de papier aluminium siliconé sur votre plan de travail ou sur un plateau. Cela permet d'avoir un espace de travail anti-adhésif.
- 3) Déposer les bandes de papier calque sur l'aluminium en les espaçant.
- 4) Faire fondre 200 g de chocolat coupé en petits morceaux au bain marie. Pour obtenir un chocolat brillant il faut le tempérer selon la technique suivante: faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 50 à 55°C (utiliser un thermomètre

de chocolatier), retirer le chocolat du feu et le laisser refroidir jusqu'à 27 à 28°C, chauffer de nouveau le chocolat au bain marie jusqu'à une température de 30 à 32°C (attention cela arrive très vite), à ce stade le chocolat peut être travaillé.

5) Etaler le chocolat fondu en fines couches (3 mm d'épaisseur) sur chaque bande de papier calque.

6) Laisser refroidir le chocolat et lorsqu'il commence à se solidifier mais est encore souple, prendre chaque bande de papier calque et rejoindre les deux côtés de 3 cm en les maintenant assemblés quelques instants afin de former un pétale. Le papier calque doit tenir tout seul dans cette position.

7) Laisser le chocolat se solidifier complètement. Décoller délicatement le papier calque.

8) Préparer la ganache en faisant fondre au bain marie le chocolat.

9) Verser le chocolat dans un saladier et ajouter la crème liquide bien froide. Monter la ganache au batteur électrique pendant 10 mn. Elle est prête lorsque le mélange s'éclaircit.

10) Garnir chaque pétale de ganache à l'aide d'une poche à douille. Egaliser la surface avec une fine lame. Laisser solidifier au frais.

11) Emonder les noisettes en les faisant tremper dans l'eau bouillante pendant 1 mn. La peau se retire ensuite très facilement.

12) Pour chaque pétale, enrober une noisette de sirop d'agave (une petite touche de brillant !) et la déposer dessus.

13) Déguster de suite ou conserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.

Remarques:

-Comme la ganache se solidifie très vite, la préparer en deux fois de façon à avoir le temps de garnir correctement chaque pétale.

-Le sirop d'agave est un sirop de cactus qui sucre sans dénaturer la saveur initiale des aliments, il se trouve généralement en magasin biologique.